



La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Elos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 03 – Juillet 2021

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Malgré les contraintes sanitaires et un printemps pluvieux et froid, une dizaine de consœurs et confrères ont pu terminer les gros travaux engagés dans la vigne depuis le mois de janvier 2021, merci à eux. Nous devons continuer à travailler la vigne pendant la période estivale, pour que les vendanges de septembre soient aussi qualitativement égales ou supérieures aux années précédentes. Dès la rentrée de septembre et au premier semestre 2022 plusieurs événements seront proposés : Entre autres, le Forum des Associations, les Vendanges festives, l'AG de notre Confrérie, l'Expo à la villa Cathala sur le thème " le bio dans la vigne et le vin", le Symposium des confréries d'Ile-de-France à Auvers sur Oise, le rendez-vous de 41 ans de l'APO du Brie de Meaux, le marché de Noël, sans oublier les visites une fois par mois de la vigne et du chai. Et pour 2022, inscrivez sur vos agendas le grand rendez-vous des " 20 ans de notre Confrérie "qui aura lieu au mois de mai, avec une Grande Exposition dans le Hall de l'Espace Michel Simon et surtout le Grand Chapitre qui va réunir toutes les Confréries d'Ile de France mais aussi la participation des Confréries de France et même de l'étranger. Les grandes lignes de ces événements seront présentées à la Confrérie lors de notre première grande réunion après les restrictions sanitaires, à fin août. Courant septembre, nous passerons à la phase active de préparation de ces actions avec ceux qui pourront y prendre part.

En attendant tout le Conseil d'Administration et le Conseil de Coordination se joint à nous pour vous souhaiter de bonnes vacances d'été en prenant soin de vous. A bientôt.

Jean-Pierre GIMBERT
Président

Jean-Christian ROBILLARD
Grand Maître

Les infos de la vigne La vigne nous lance des fleurs

Par ce beau mois de juin la vigne nous séduit, à sa manière elle nous fait craquer. Quelle ingénue, elle sait y faire, regardez un peu comme elle s'y prend cette courtisane. Elle dévoile ses dessous avec ses yeux aguicheurs et va même jusqu'aux larmes pour nous émouvoir encore un peu plus. Quelques clins d'œil duveteux plus tard et nous sommes conquis. Elle nous tient bien, on la guide, on lui donne un port élégant, on l'ébourgeonne, on la rend coquette et pour que nous soyons le plus souvent possible auprès d'elle, elle n'arrête pas de pousser et on recommence chaque fois pour la rendre encore plus belle. Elle veut de l'amour et croyez-moi, les viticulteurs de la Confrérie sont tous amoureux d'elle et on lui prouve, le mercredi, le samedi nous répondons à ses rendez-vous. Mais le comble c'est elle-même qui nous offre des fleurs.

MAIS C'EST QUOI CES FLEURS ???

Au sommet des nouvelles pousses, fin avril-début mai, apparaît une efflorescence, c'est-à-dire un amas de fleurs sous forme de mini grappes qui ressemblent à une mini grappe. Cette inflorescence qui se tient bien droite en pointant vers le ciel grossit. La FLORAISON se produit en juin et dure de 2 à 4 semaines. La vigne s'autopollinise, elle se féconde elle-même en donnant des œufs qui deviennent des grains de raisin



et lorsque la grappe est assez lourde elle prend sa place pointée vers le bas. C'est la NOUAISON. En pratique, 100 jours après la floraison, on vendangera. **Jean-Claude TAVAN**

Les infos du chai



Le vin est le produit de la fermentation du jus de raisin. S'il est assurément un produit végétarien, est-il pour autant compatible avec les exigences végétaliennes ? Rien n'est moins sûr. Si les végétariens excluent de leur alimentation la viande, le poisson et les fruits de mer, les végétaliens (ou vegan) vont plus loin en limitant leur alimentation exclusivement aux produits issus du monde végétal, ils excluent donc tous les produits provenant du monde animal : les produits laitiers, les œufs, le miel etc....

Le collage fait briller le vin, mais grimacer les végétaliens. Lors du processus de production du vin, l'étape du collage consiste à éliminer les particules et les restes de levures du vin. Il s'agit de le « clarifier », d'adoucir ses tanins et de le stabiliser. Pour cela, l'idéal est d'introduire une protéine qui va coaguler au contact de ces particules. Il ne restera plus qu'à filtrer le précipité ! Quel est le rapport avec les végétaliens ?

La plupart des vigneronnes utilisent du blanc d'œuf, de la colle à base de poisson, de la gélatine issue d'os d'animaux, de l'albumine de sang d'animal ou de la caséine à base de lait pour réaliser ce collage. On notera que les traces de ces produits d'origine animale sont négligeables dans le produit final, car ces protéines sont filtrées afin d'évacuer les particules. Mais le simple fait que des produits d'origine animale aient été utilisés dans la production rend le vin inconsommable pour les végétaliens.

Comment produire un vin végétalien ? Il existe deux façons : La première consiste à utiliser des protéines végétales ou minérales pour le collage, et la seconde à supprimer l'étape de collage dans la vinification.

Or ces spécifications sont rarement indiquées clairement sur l'étiquette. Il est donc difficile à un végétalien de sélectionner son vin. **Jacques MARCELOT**

Les infos de l'association

La Confrérie prépare activement plusieurs événements ouverts au public :

- Exposition / conférences à la villa Cathala du 12 au 14 novembre 2021 sur le thème « **le bio dans la vigne et le vin** » (*dans l'attente d'un accord*).
- Exposition à l'Espace Michel Simon du 9 au 28 mai 2022 sur le thème « **les quatre saisons de la vigne** »
- Le **Grand Chapitre des 20 ans de la Confrérie** le 21 mai 2022 avec présence de nombreuses Confréries, un petit marché des Confréries et un défilé en ville.

L'agenda du trimestre (sous réserve des contraintes sanitaires)

- Présence au Forum associations
- Les Vendanges festives le samedi 18 septembre à la vigne avec la participation des enfants

Décès

Nous avons appris avec tristesse le décès de notre Confrère Bernard DELEVALLE à l'âge de 76 ans. La Confrérie a adressé ses condoléances à sa famille.

Séquence Rétro

A quelques jours des JO de Tokyo, rappelons-nous ...



Lors des Jeux olympiques de 2008 à Pékin, Benoit CARANOBE, Noiséen, est médaillé de bronze au concours général individuel de gymnastique. Il est issu du Club « Noisy-le-Grand Gymnastique » qui a formé de nombreux athlètes Noiséens. Il se reconvertit en ouvrant la cave à vin nommée le « Dix-Sept sur Vin » à Noisy-le-Grand. Il est fait chevalier d'honneur de la Confrérie du Clos Saint Vincent en 2010.



Adoubement de Benoit CARANOBE



Médaille au JO de 2008 à PEKIN

Découverte Il était une fois... Une vigneronne...

Aujourd'hui je vais mettre en lumière un domaine extraordinaire, le domaine de SOUCH, perché sur les hauts de Jurançon dans le Sud-Ouest.

C'est l'histoire d'une veuve qui, pour rendre hommage à son mari, va transformer la maison familiale en domaine viticole. C'est l'histoire d'Yvonne Hégo buru. Elle conduit son domaine de 6 hectares exclusivement en biodynamie depuis 1994. Les sols sont travaillés, la silice, l'ortie, la prêle, l'achillée, la fougère, la camomille font le reste. Quant à la vinification, elle est la moins interventionniste possible, elle laisse Dame Nature faire son travail.

Aujourd'hui c'est Jean-René son fils qui s'occupe de tous les travaux à la vigne et au chai. J'ai eu la chance de déguster de très jolis millésimes, 1990, 1991, 1993, 1997, 2016, 2019 en sec et en vendanges tardives. Je vais partager avec vous un de mes préférés : le Jurançon 1993 (gros et petit menseng) les raisins sont passerillés sur pieds et séchés par le vent hispanique « la Balaguère ».

Le vin avait une robe rousse aux reflets tuilés, toujours une brillance éclatante. Le nez était porté sur la fleur de sureau, l'orange amère et la noisette fraîche. Des notes truffées très délicates. En bouche, l'attaque était légèrement poudrée avec une belle minéralité, le milieu suave et velouté sur des notes de fruits exotiques et la finale sur des touches légèrement épicées de safran.

Une dégustation tout en volupté et en délicatesse, un grand moment ! **Laetitia TROUILLET**



« Le saviez-vous » - LE BORDELAIS :

Le vignoble Bordelais occupe une grande partie du département de la Gironde. Les terroirs vinicoles sont : le Médoc - le Blayais le Bourgeois - les Graves - le Pessac Léognan - le Cérons - le Barsac - le Sauternes - l'Entre Deux Mers et la région du libournais avec le Saint Émilion - le Pomerol - le Fronsac - le Castillons la Bataille. Proche de la Dordogne, de la Garonne, et de l'estuaire de la Gironde, et bien sûr de l'océan Atlantique, le vignoble profite d'un climat tempéré, à la fois doux et humide.

Environ 4,9 millions d'hectolitres ont été récoltés en 2019, soit près de 650 millions de bouteilles en AOC. Le vignoble bordelais représente 1/4 de la superficie des vins en AOC français.

Le secteur est aussi le premier employeur avec plus de 55000 emplois directs et indirects et 5500 viticulteurs en AOC. L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) dévoile une palette de cépages : 66% de merlot - 22% de cabernet sauvignon - 9% de cabernet franc et 3% d'autres cépages,

pour les blancs, le sauvignon blanc - sémillon et la muscadelle. Les 119000 hectares du vignoble sont répartis pour 80% de la surface en vins rouges et 20% en vins blancs.

C'est Napoléon III qui établit lors de l'exposition universelle de Paris en 1855 le classement des 3 Grands Crus : Grand Cru - Cru Bourgeois - Cru Artisan.

Le prochain " saviez-vous " sera la Bourgogne... **Jean-Pierre GIMBERT**



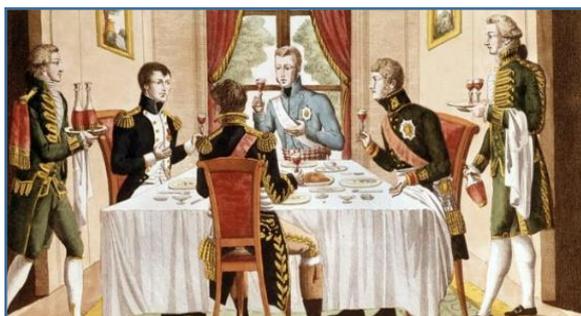
Petite histoire

Cette année on commémore la mort de **Napoléon** le 5 mai 1821 sur l'île de Sainte-Hélène. Dans ses « Mémoires de Napoléon », le valet de chambre Constant se souvient que « **l'Empereur ne buvait que du Chambertin et rarement pur** ».

Napoléon n'est pas un grand gourmet. Il engloutissait ses repas en moins d'un quart d'heure. Mais il avait son vin préféré, son vin de tous les jours, qui le suivait dans chaque campagne militaire, le Gevrey-Chambertin, un grand vin de Bourgogne. C'était le vin de l'Empereur. En Egypte, il en emporta tellement qu'il en restait lors de son retour. Ramené en France, le vin avait toujours son goût du départ, c'est donc bien un excellent vin de garde. Durant les grands froids de la campagne de Russie, en 1812, l'aide de camp de Napoléon conservait ce vin contre sa poitrine pour pouvoir, à tout moment, lui servir du vin chambré. Pour autant peut-on dire que Napoléon était un bon amateur ? Pas sûr, il coupait toujours son Chambertin avec de l'eau. Qu'il soit Premier Consul ou Empereur, il consomme un flacon et demi de son vin bourguignon à chaque repas.

On raconte que c'est faute d'avoir bu son verre de Chambertin le jour de la bataille de Waterloo que Napoléon connut la défaite. Les anglais, victorieux à Waterloo rappelons-le, proposent une autre version : ils affirment que Napoléon aurait abusé de son vin préféré la nuit précédant la bataille et qu'il était ivre au combat. Ce sont des méchantes langues !!! **Michel MIERSMAN**

Source : <http://www.histoiresdevins.fr/>



Dicton du trimestre :

« Eclairs et tonnerre d'août, abondance de grappes et de moût »

